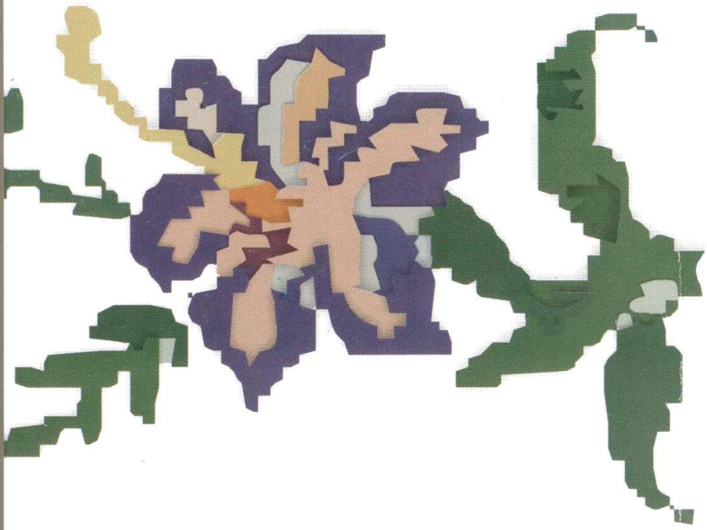
CEA MAI BUNĂ REȚETĂ DE LA BUNICA
NAJLEPŠI RECEPT STAREJ MAMI

https://biblioteca-digitala.ro

COMPLEXUL MUZEAL ARAD



ARAD

2008

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Complexul Muzeal Arad

CEA MAI BUNĂ REŢETĂ DE LA BUNICA
NAJLEPŠI RECEPT STAREJ MAMI

Arad - 2008

https://biblioteca-digitala.ro

Redactor responsabil / Zodpovedný redaktor: Dr. Elena Rodica COLTA

Traduceri / Preklad : prof. Maria STEFANKOVÁ

Concept & layout: Adelina STOENESCU

Volum realizat cu concursul elevilor claselor a VII E, VII D şi IX C de la Grupul Şcolar „Jozef Gregor Tajovský" din Nădlac

Zbierka bola uskutočnená žiakmi VII E, VII D a IX C triedy zo Skolského strediska „Jozefa Gregora Tajovského" z Nadlaku

https://biblioteca-digitala.ro

Cuprins

De la tradiţie etnică la gustul central european / 7

24 cele mai bune aluaturi scoase din caietul de reţete al bunicii / 9

Brânzoaice, Bryndzovník / 10

Chifle cu osânză, Sadlovie kifle / 12

Colac tradiţional slovăcesc, Tradičný slovenský koláč / 14

Cornuleţe la rece, Studenie kifličke / 16

Cornuri, Kifle / 18

Cornuri cu untură, Kifle s masťou / 20

Cornuri la rece, Studenie kifle / 22

Găluşte cu mac, Makovie haluške / 24

Găluşte dospite, Kysnutie haluške / 26

Găluşte dospite, Kysnutie haluške / 28

Găluşte dospite, Kysnutie haluške / 30

Găluşte slovăceşti, Slovenskie haluške / 32

Gherhene, Gerhene / 34

https://biblioteca-digitala.ro

Melcişori, Slimáke / 36
Minciunele, Herouke / 38
Minciunele, Herouke / 40
Plăcintă cu scoacă, Tvarožník / 42
Plăcintă întinsă, Ťahaný rejteš / 44
Pogăcele cu cartofi, Krumpl'ovje bagáne / 46
Pogăcele cu jumări, Škvarkovie bagáne / 48
Pogăcele cu jumări, Škvarkovie bagáne / 50
Şpriţke, Špricke / 52
Tăiţei cu mac, Makovie haluške / 54
Tăşcuţe, Pirohe / 56

https://biblioteca-digitala.ro

De la tradiţie etnică la gustul central european

Această mică culegere de reţete, adunate de copiii de la bunica, în cadrul unui proiect mai amplu, derulat cu fonduri europene în anul 2008, a încercat să circumscrie o secvenţă din bucătăria unei localităţi multietnice din vestul României: Nădlacul. Focalizarea s-a făcut pe comunitatea slovacă, indicaţia fiind ca reţetele de aluaturi să fie prezentate în limba maternă şi evident, să fie specifice. Dacă juriul s-a pregătit să premieze cele mai bune reţete de aluaturi ale acestei etnii, demersul s-a dovedit unul dificil, pentru că, dincolo de convingerea concurenţilor, că produsul lor este autentic tradiţional, tocmai pentru că era de la „bunica", la un examen mai atent lucrurile alunecau inevitabil spre ideea de preparate ce se găsesc, în momentele festive, atât pe masa slovacului cât şi pe cea a vecinului - maghiar şi român. Foarte repede a devenit evident, că în acest areal cultural, puternic metisat de interferenţe, ceea ce părea a fi autentic pentru o anumită etnie a devenit între timp un melanj de specific etnic şi de amprentă central-europeană.

Şi acesta pentru că, în acest spaţiu cultural, ce transgresează actualele frontierele naţionale, memoria colectivă a depozitat şi a transmis, pe durată lungă, ceea ce francezii numesc "une savoir", care subsumează un anumit ethos regional, informaţii, forme, practici, comportamente, valori ce ţin de un anumit model axiologic, toate recunoscute ca aparţinând locului.

Intuim permanenţe, care fundamentează o anumită unitate între populaţii altfel heterogene din mai multe puncte de vedere.

Sunt componente, inclusiv aporturi culturale şi experienţe successive împărtăşite, din care s-a construit pe durată lungă homo habsburgiensis.

Ne aflăm într-un spaţiu în care vorbim despre „moduri de viaţă" comune.

În aceste condiţii, ne întrebăm cum putem defini o unitate culturală, în cazul acesta etnică? Până unde suntem aceiaşi, de unde începem să fim diferiţi?

https://biblioteca-digitala.ro

Un răspus la această întrebare ne oferă tradiţiile culinare. Dincolo de particularităţile etnice, compararea practicilor alimentare din ţările central-europene indică o bucătărie a cărei unitate depăşeşte variaţiile. În spatele acestei unităţi a bucătăriei central-europene, cu supe dulci şi friptură servită cu compot, se află o tradiţie culinară comună, cea a Imperiului Habsburgic, alta decât cea a Balcanilor.

Este vorba aşadar despre o identitate culinară aparte, a celor care mănâncă mai mult dulce decât acru, care preferă şniţelul vienez în locul fripturii la grătar şi „cremeşul nemţesc" baclavalei.

O primă formă de manifestare a modelului alimentar central-european o găsim chiar la nivel atitudinal, masa fiind respectată, cu sfinţenie, de toate etniile din această arie culturală.

Interviurile locale dezvăluie o atitudine apreciativă faţă de bogăţia alimentaţiei din zonă, incomparabilă ca gust şi mod de preparare cu cea a altor regiuni din România.

De altfel, în jurul mâncării, în acest spaţiu, s-a dezvoltat în timp o mică industrie casnică. Identificăm nu numai un inventar riguros cu tot ceea ce trebuie să existe într-o bucătărie, inclusiv peretarele, ci şi anumite stereotipii culinare, cum ar fi ordinea precisă a felurilor servite la masă în anumite zile festive.

Trebuie prin urmare să acceptăm că şi salamul şi găluştele tăuţeşti ale slovacilor sau papricaşul maghiar, marcatoare de identitate pentru cele două etnii, aparţin în acelaşi timp unui depozit tradiţional regional, comun, transmis prin toate limbile vorbite în zonă.

Cât priveşte acest caiet, cu 24 din „cele mai bune aluaturi scoase din caietul de reţete al bunicii", el sintetizează o secvenţă din tradiţia culinară slovacă din Nădlac şi se vrea a fi un instrument la îndemâna tuturor, celor care, veniţi din alte arii culturale, vor să încerce experienţe culinare noi.

Dr. Elena Rodica Colta

https://biblioteca-digitala.ro

24

cele mai bune aluaturi scoase din caietul de rețete al bunicii

https://biblioteca-digitala.ro

BRÂNZOAICE

Aluat: 300 ml lapte, 300 ml apă, ½ linguriţă sare, 1 linguriţă zahăr, 1 linguriţă unsoare, 1 linguriţă smântână, 1 ou întreg, 1 linguriţă de drojdie, făină cât cuprinde

Umplutura: 500 g brânză dulce, 150 g zahăr, puţină sare, 1 ou

Preparare:

Se face aluatul şi se lasă o oră sau două la dospit. Se întinde aluatul pe masă, apoi se întinde pe aluat 400 gr. untură de porc (osânză), se împătură din nou şi se lasă 15 minute şi din nou se întinde. După aceea se taie pătrate, se pune umplutura, amestecată bine până se face o cremă de brânză, se prind două colţuri şi iarăşi două. Se pune în cuptor cam 20 de minute.

Bunica MÁRIA KELOVÁ, n. 1926

BRYNDZOVNÍK

300 ml mlieka, 300 ml vody, ½ lyžička soli, 1 lyžica cukra, 1 lyžička masti, 1lyžička smotany, 1 celé vajce, 1 lyžička droždia, múku- koľko poberie

Plnka: 500 g nesolenej bryndze, 150 g cukru, štipku soli, 1 vajce

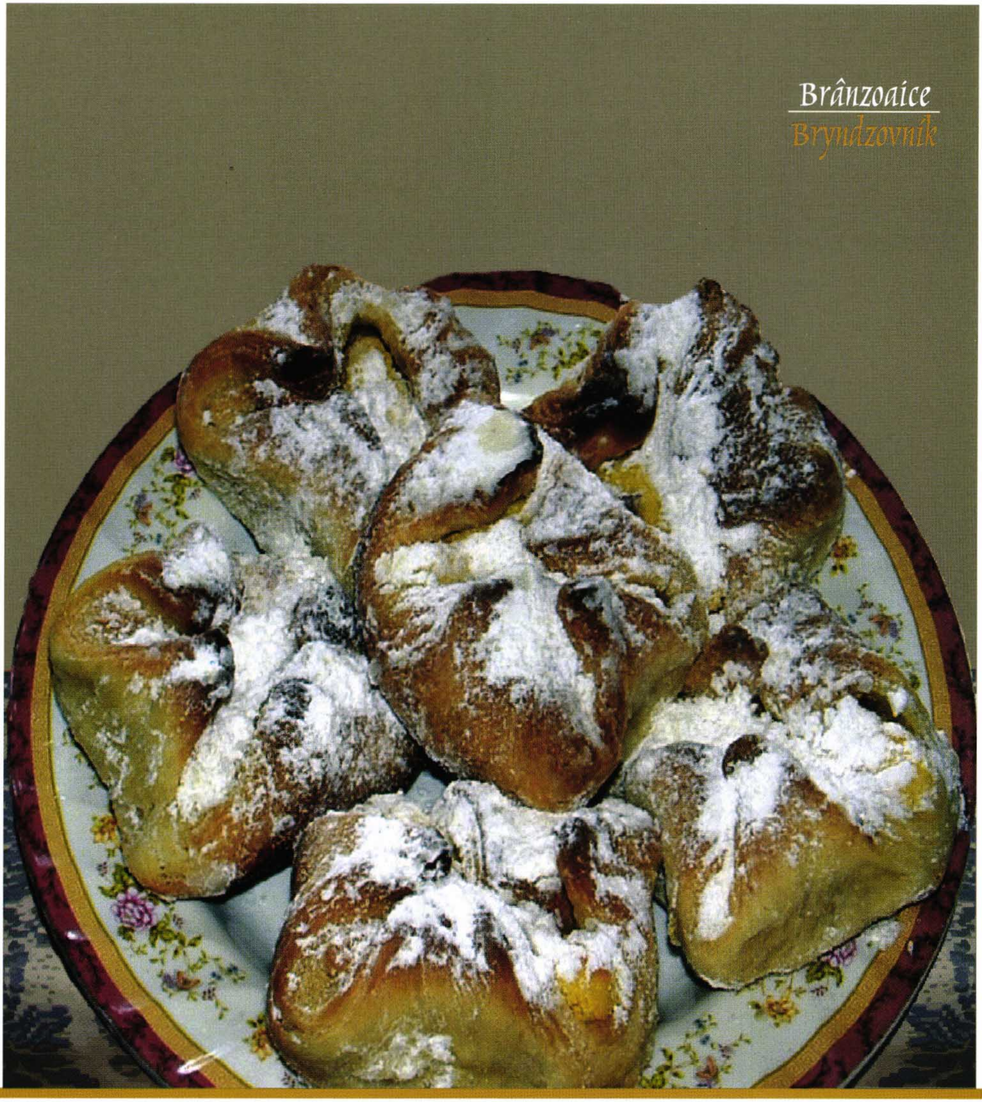
Postup:

Vypracuje sa cesto a nechá sa 1 hodinu vykysnút. Rozvalkané cesto sa potrie 400 g sadlom a poskladá. Po 15 minútach sa zase rozvalká a pokrája na štvorce. Na každý štvorec sa položí bryndza. Konce sa 2 a 2 spoja. Takto vypracované sa pecú asi 20 minút.

Stará mama MÁRIA KELOVÁ, n. 1926

https://biblioteca-digitala.ro

Brânzoaice
Bryndzovník



https://biblioteca-digitala.ro

CHIFLE CU OSÂNZĂ

1 kg făină, 500 g osânză, 1 lingură sare, 3 linguri zahăr, 0.6 ml lapte, ulei, drojdie, 1 ou

Umplutura: mac, nucă, magiun

Preparare:

Se framântă împreună laptele, zahărul, oul, drojdia şi făina şi se lasă la dospit. După aceea aluatul este întins şi deasupra se întinde osânza. Aluatul vine împăturit şi se va întinde încă o dată. Din aluat se vor tăia pătratele şi pe fiecare se va pune umplutura. Se vor forma chifle şi se bagă în cuptor.

Bunica ANNA MACAJOVÁ, n. 1912

SADLOVIE KIFLE

1 kg múka, 500 g sadlo, 1 lyžica sol, 3 lyžice cukor, 0.6 mlieko, olej, kvasnice, 1 vajce

Plnka: mak,oreche, lekvár

Postup:

Mlieko, soľ, cukor, vajce, kvasnice, múka sa spolu zmiesia. Sa nechá pokysnúť, potom sa rozvaľká a potrie sadlom. Cesto sa pozakladá a ešte raz rozvaľká. Potom sa krájajú štvorčeky, kladie sa plnka a sa skrútia. Položia sa piecť.

Stará mama ANNA MACAJOVÁ, n. 1912

https://biblioteca-digitala.ro

Chifle cu osânză

Sadlovie kifle

https://biblioteca-digitala.ro

COLAC TRADIŢIONAL SLOVĂCESC

1 l lapte, 2 kg făină, 300 gr zahăr, 300 gr. unt, 0.200 l ulei, 3 ouă, 4 plicuri de vanilie, 20 gr de drojdie, 100 gr stafide

Preparare:

Se încălzeşte laptele, în care se adaugă o linguriţă sare, zahăr, vanilie şi drojdia. Se lasă câteva minute, ca drojdia să iasă la suprafată, după care se adaugă galbenuşul amestecat cu zahăr şi albuşul bătut spumă. Toate acestea se framântă în aluat. După 15 minute de framântat, aluatul se împarte în două parţi egale, care se ung cu unt, după care se lasă aluatul să se odihneasca 30 minute. După ce s-a odihnit, se întinde fiecare foaie, se pun stafide şi se înfăşoară. Aceste două foi se împletesc împreună şi se pun în tigaia, deja unsă cu unt, în formă de potcoavă sau în cerc. Se lasă pe tavă o oră la dospit. În acest timp se pregăteşte cuptorul. Dupa această oră, se unge cu ouă şi se pune la cuptor tot o oră. Dupa o oră de copt, se scoate din cuptor pe o tavă şi se spală cu apa amestecată cu zahăr şi vanilie.

Bunica MÁRIA LESTYANOVÁ, n. 1954

TRADIČNÝ SLOVENSKÝ KOLÁČ

1 l mlieka, 2 kg múky, 300 g masla, 0.200 l oleja, 3 vajcia, 4 vanilky, 20 g droždia, 100 g hrozienok

Postup:

Zohreje sa mlieko, do ktorého sa položí jedna lyžička soli, cukor, droždie a vanilka. Nechá sa niekoľko minút, aby sa droždie zdvihlo na povrch, potom sa pridajú žĺtky vymiešané s cukrom a bielky vyšľahané na sneh. Z tohto všetkého sa vypracuje cesto. Po 15 min. miesenia sa cesto rozdelí na dve rovnaké časti. Každú z nich potrieme maslom a necháme ich oddýchnuť 30 min. Cesto rozvaľkáme na lokše a posypeme hrozienkom, skrútime a spolu spletieme dovedna. Položia sa do tvaru kruhu alebo polkruhu na maslom vymastený plech. Pečieme ho za 1 hodinu. Po upečení sa koláč potrie vodou, v ktorej sme rozpustili cukor a vanilku.

Stará mama MÁRIA LEŠTANOVÁ, n. 1954

https://biblioteca-digitala.ro

Colac tradiţional slovăcesc

Tradičný slovenský koláč

https://biblioteca-digitala.ro

CORNULEŢE LA RECE

1 cană smântână, puţină drojdie, 20 dk unt, 4 gălbenuşuri, făină cât cuprinde

Preparare:

Se framântă moderat. Aluatul se lasă pentru o oră la frigider, după care se întinde peste zahărul presărat în prealabil pe planşetă. Zahărul va fi presărat şi peste aluat. Astfel pregătit aluatul se va tăia şi se vor forma cornuleţe.

Bunica MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

STUDENIE KIFLIČKE

1 hrncek smotany, trochu droždie, 20 dk. masla, 4 žltky, múku - kolko poberie, stredne zamiesit.

Postup:

Položit za 1 hodinu do chladnicky. Potom sa vyberie a po cukri valká; aj pod cesto sa cukor posype, aj na cesto. Naposledy sa pokrája cesto a robia sa "kiflicke."

Stará mama MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

CORNURI

1 l lapte, drojdie, un pic de zahăr şi sare, 2 linguri de ulei, 1 ou, un pic de chimen, făină

Preparare:

Se încălzeşte puţin laptele să fie călduţ. Se ia de pe foc şi se adaugă drojdia, oul, puţină sare, puţin zahăr, 2 linguri de ulei şi se adaugă făină cât cuprinde şi se frământă ca să fie un aluat mai moale. Se lasă o oră la dospit. Se împarte în 8 bucăţi şi fiecare bucată se rotunjeşte şi se mai lasă puţin să se odihnească. Fiecare bucată se ia pe rând, se întinde cu telul în formă rotundă până este cam de 2 cm, se unge cu unt topit, apoi se taie în 4 bucăţi. Fiecare bucată se rulează de la partea mai lată spre partea mai îngustă, formându-se cornul. Apoi se unge cu ou şi se presară cu sare şi chimen. Se coace la foc potrivit.

Bunica ANA VESOVÁ, n. 1943

KIFLE

1 l mlieka, droždie, trochu cukor a sol, 2 lyžice olej, 1 vajce, rasca, múka

Postup:

Do letného mlieka sa položia droždie, vajce, trochu soli a cukor, 2 lyžice oleja a múka, koľko poberie.Vymiesi sa mäkké cesto. Necháme ho kysnúť 1 hodinu. Vykysnuté cesto sa rozdelí na 8 častí, ktoré necháme oddýchnuť. Každú z nich rozvaľkáme do okrúhleho tvaru na 2 cm hrúbky, potrieme maslom a rozkrojíme na 4 časti. Cesto skrútime od širšej časti k užšej vytvárajúc "kifľu" rožok, ktorý posypeme soľou a rosťou (rascou). Pečú sa na miernom ohni.

Stará mama ANNA VESOVÁ, n. 1943

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

CORNURI CU UNTURĂ

1.5 l lapte, 0.5 kg untură, 2 kg faină, 1-2 ouă, sare, zahăr, drojdie

Umplutura: gem, nucă, brânza dulce, mac, etc.

Preparare:

Laptele, puţin încălzit, se amestecă cu ouăle, sarea, zahărul şi drojdia. După aceea se adaugă făina, iar aluatul trebuie frământat bine, încât să devină moale. Aluatul se lasă la dospit o oră. După aceea se întinde pe blat de lemn, cu sucitoarea, se face o pătură groasă de cca. un deget. Aceasta va fi unsă cu untură, care mai întâi trebuie bine amestecată. Untura trebuie să acopere tot aluatul. După aceea aluatul se va împătura ca şi la cremeş şi se va lăsa la dospit încă 30 de min. Apoi se întinde o foaie din acest aluat şi se taie pătrăţele, care vor fi umplute cu mac, gem, nucă, rahat, brânză dulce, etc. Aceste pătrăţele vor fi din nou împăturate sub formă de cornuleţe. Cornuleţele se vor aşeza în tava unsă cu unt şi se introduc la cuptor. Se coc la o temperatură de cca. 200-220 C. După ce s-au scos din cuptor se trec prin zahăr pudră.

Strastrabunica ALŽBETA MARKOVÁ, n. 1914

KIFLE S MASŤOU

1.5 l mlieka, 0.5 kg masti, 2 kg múky, 1-2 vajcia, sol, cukor, droždie (kvasnice)

Plnka: lekvár, orechy, tvaroh, mak

Postup:

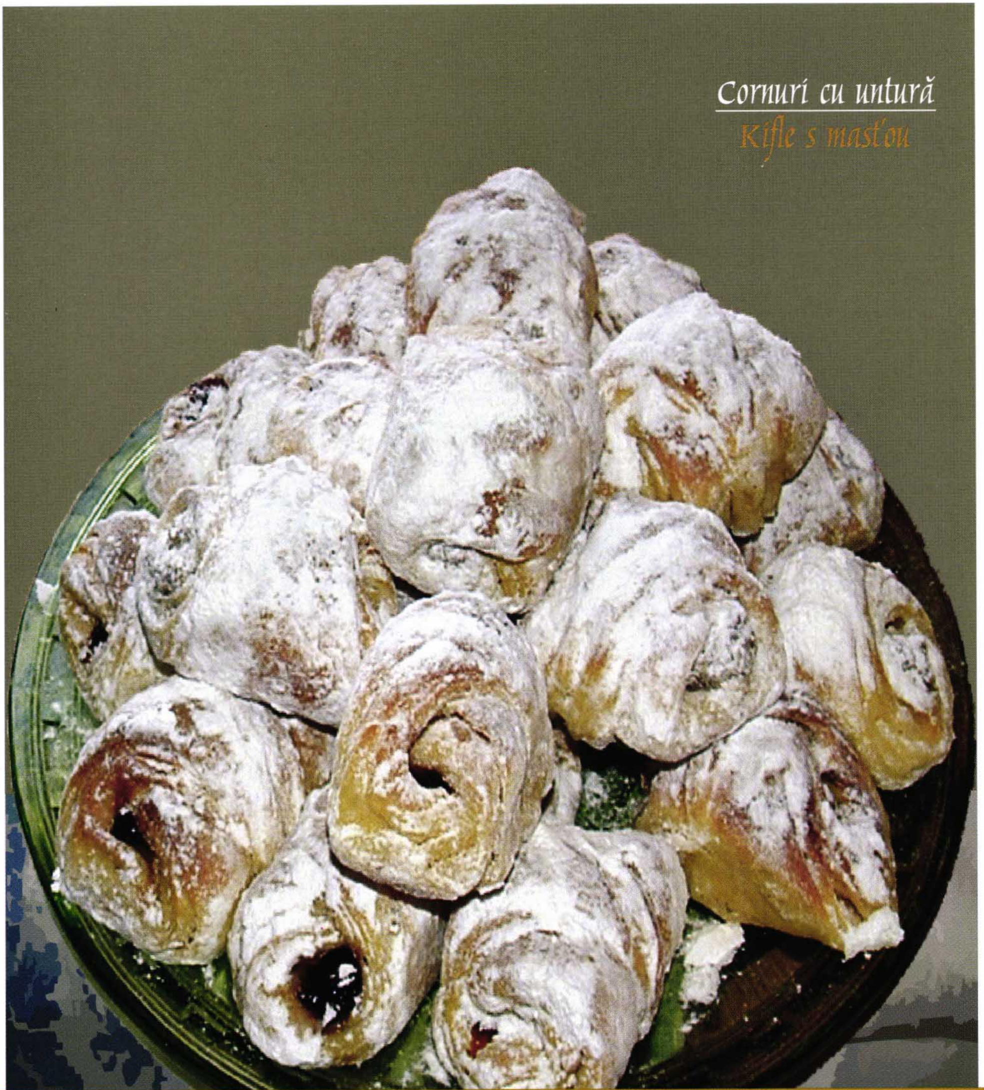
V letnom mlieku dobre zmiešame vajcia, soľ, cukor a droždie. Pridáme múku a vypracujeme mäkké cesto. Cesto prikryjeme a necháme kysnúť asi 1 hodinu. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku jedného prsta a potrieme ho vymiešanou masťou. Takto pripravené ho poskladáme ako na „krímeša“ a necháme ho kysnúť ešte 30 minút. Potom ho ešte raz rozvaľkáme, pokrájame na štvorce, na ktoré kladieme plnku. Kifle sa poukladajú na vymastený plech a sa pečú pri 200-220 stupňovej teplote. Upečené sa posypú cukrom.

Prastará mama ALŽBETA MARKOVÁ, n. 1914

https://biblioteca-digitala.ro

Cornuri cu untură

Kifle s mast'ou



https://biblioteca-digitala.ro

CORNURI LA RECE

1 cană smântână, 1 cană untură, 4 ouă şi puţină drojdie

Preparare:
Se face un aluat din toate ingrediente şi se pune într-un loc rece pentru a dospi. Aluatul se va întinde aproximativ 1,5 cm grosime şi se va tăia în fâşii lungi de 10 cm. Aceste fâşii se vor trece prin zahăr tos.

Bunica ANA STYAZNI, n. 1951

STUDENIE KIFLE

1 hrncek smotany, 1 hrncek masti, 4 vajcia aj troška droždia

Postup:
Všetko zmiesit a to dat na studené miesto, aby pokysli. Potom sa rozvalká asi na 1,5 cm a sa krája na 10 cm pásy, ktoré sa krútia v kryštálovom cukri.

Stará mama ANNA ŠTASTNÁ, n. 1951

https://biblioteca-digitala.ro

Cornuri la rece

Studenie kifle

https://biblioteca-digitala.ro

GĂLUŞTE CU MAC

1 kg făină, 1 ou, 1 linguriţă zahăr, 1 lingură drojdie, 1 lingură ulei, 1 linguriţă sare

Preparare:

Se amestecă toate ingredientele şi se lasă 40 de minute la dospit. Când a dospit, aluatul se întinde de o grosime 6-8 cm, se taie cu o formă rotundă şi se aşează într-o oală unsă până se umple oala (doar un rând de găluşte se clădesc în oală şi se pune 150 gr apă) şi se acoperă oala cu un capac. Găluştele se fierb 15 minute, se stinge focul şi se mai lasă acoperite cu capac circa 5 minute. Dupa aceea se scot din oală, se ung cu ulei sau unsoare şi se dau prin mac cu zahăr pudră.

Bunica ANA NOVÁKOVÁ, n. 1944

MAKOVIE HALUŠKE

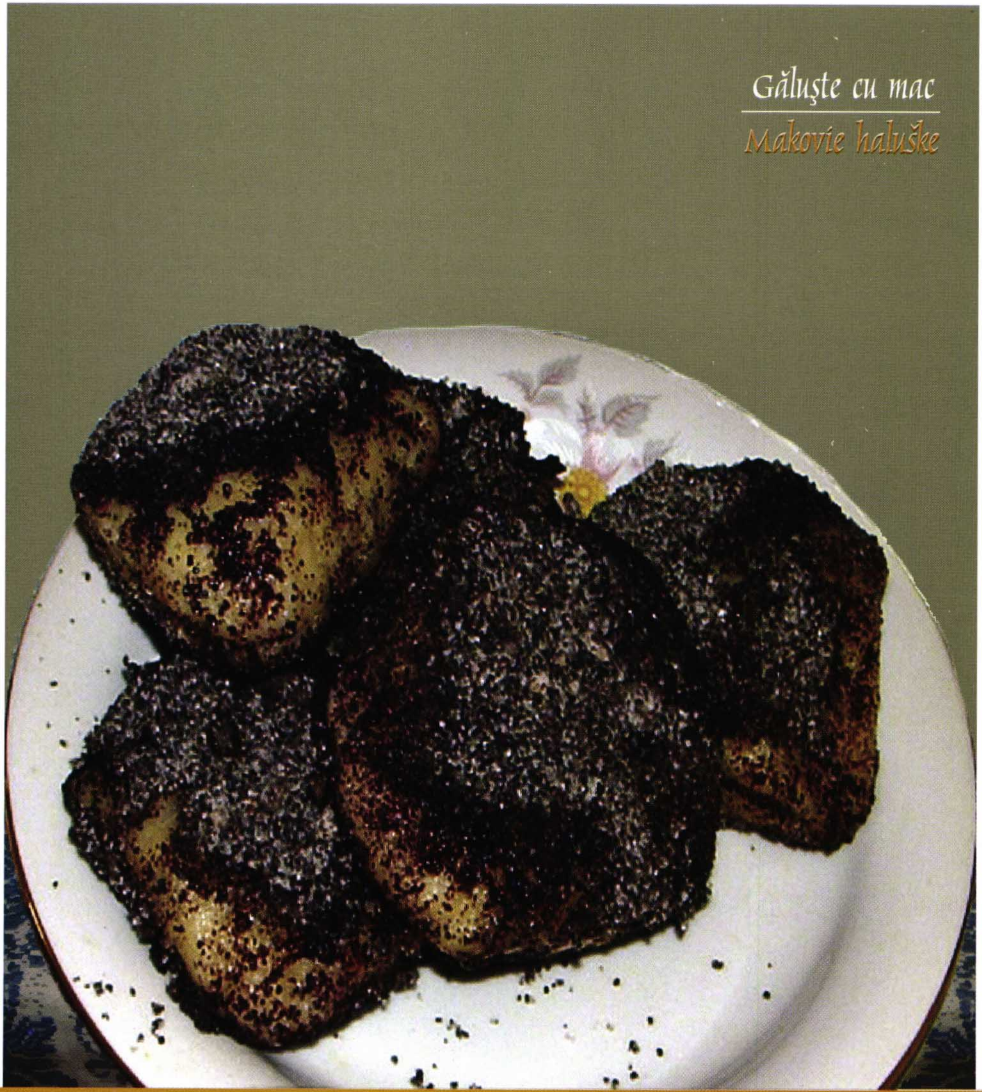
1 kg múky, 1 vajce, 1 lyžička cukru, 1 lyžica droždia, 1 lyžica oleja, 1 lyžička soli

Postup:

Všetko sa spolu zmiesi a nechá sa 40 minút pokysnúť. Vykysnuté cesto sa rozvaľká na 6-7 cm hrúbku. Vykrajujú sa okrúhlou formou halušky, ktoré ukladáme do vopred pomastenej nádoby (na jeden rad halušiek sa naleje 150 g vody), ktorú prikryjeme pokrievkou. Varia sa 15 minút a potom sa nechajú ešte asi 5 minút prikryté. Potom sa vyberú, pomastia olejom alebo masťou a posypú makom a cukrom.

Stará mama ANA NOVÁKOVÁ, n. 1944

https://biblioteca-digitala.ro



https://biblioteca-digitala.ro

GĂLUŞTE DOSPITE

½ apă, 1 linguriţă sare, 1 linguriţă zahăr, 2 linguriţe ulei, 20 gr drojdie, 1 kg făină

Preparare:

Se face aluat şi se lasă la dospit 50 minute. Se întinde aluatul (2 cm) şi se taie cu formă rotundă. Le fierbem în tigaie de teflon, după ce le ungem cu ulei şi le punem câte un rând şi turnăm peste ele un pahar cu apă. Se acoperă cu capac. Le punem la fiert până sfârâie, capacul se deschide când sunt gata. Le scoatem din tigaie, le ungem cu ulei şi le facem cu caşcaval, mac, nucă.

Bunica ANA VARGOVÁ, n. 1950

KYSNUTIE HALUŠKE

½ voda, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru, 2 lyžičky olej, 20 g droždia, 1kg múky

Postup:

Zamiesi sa cesto a nechá sa vykysnúť 50 minút. Rozvaľká sa na 2 cm hrúbku a s okrúhlou formou sa vykrajujú halušky. Pouklada jú sa do teflonovej nádoby a položíme variť. Keď sa počuje praženie, zdvihne sa pokrievka. Vyberú sa z nádoby, pomastia olejom a posypú bryndzou, makom, orechami.

Stará mama ANNA VARGOVÁ, n. 1950

https://biblioteca-digitala.ro

Găluşte dospite

Kysnutie haluške

https://biblioteca-digitala.ro

GĂLUŞTE DOSPITE

2 kg făină, 1 l lapte călduţ sau apă, 3 linguri zahăr, 1 lingură sare, 1 ou, untură cât o nucă, drojdie, mac, brânză

Preparare:

Se încălzeşte puţin laptele sau apa şi se toarnă într-un castron. Adaugăm zahăr, sare, untură, ou, drojdie, şi amestecăm. Punem făina şi frământăm un aluat moale. Aluatul se lasă la dospit aproximativ 1 oră. După dospire aluatul va fi întins la o grosime de un deget şi cu o formă rotundă vom decupa găluşte, pe care le vom lăsa la dospit încă 20 de minute. Găluştele le aşezăm una lângă alta, într-un vas, uns în prealabil cu untură şi le vom acoperi cu apă. Vasul va fi acoperit cu un capac ermetic. Se fierb la un foc potrivit cca. 20 de minute.

Macul îl măcinăm împreună cu zahărul, iar brânza o dăm prin răzătoare. Când găluştele sunt gata le presărăm cu mac sau brânză.

Bunica ALŽBETA MOSURIAKOVÁ, n. 1950

KYSNUTIE HALUŠKE

Múka 2 kg (okolo), mlieko alebo voda 1 l (letná), 3 lyžice cukru, 1 lyžica soli, 1 vajícko, mast ako 1 orech, mak, syr

Postup:

Mlieko alebo voda sa zohrejú na "letnvo" a položí sa do mišticky. K nemu sa priloží cukor, sol, mast, vajce a droždie a sa vymieša. K nemu sa pridáva múka a sa vymiesi, nie na tuho. Ked sa vymiesi, nechá sa vykysnút asi za 1 h. Potom sa rozvalká asi na prst hrubo a vykrajujú sa formou "bagáne". Zase sa nechajú vykysnút asi 20 min. Potom sa vyvárajú v hrubšej pavni (panvici). Pavna sa omastí a tak sa pokladú 1 popri 2 a zalejú sa vodou. Prikryjú sa pokrývkou, co tesne prikrýva. Na miernom ohni sa asi 20 minút varí.

Mak zomelieme s cukrom a syr poreseľujeme (postrúhame). Keď sú halušky hotové, obsypeme ich alebo makom alebo syrom.

Stará mama ALŽBETA MOSURIAKOVÁ, n. 1950

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

GĂLUŞTE DOSPITE

1 kg făină, 50g drojdie, sare, 3 dl apă, 2 dl lapte, 1 lingură zahăr, 1 lingură ulei

Preparare:

În laptele încălzit se pune drojdia şi celelalte ingrediente şi se framântă un aluat care se lasă la dospit. Aluatul dospit se întinde şi cu o formă sau un pahar se vor decupa găluştele, care se vor lăsa puţin să se odihnească. Le vom aranja într-un vas uns, pe două rânduri. Fiecare rând de găluşte va fi unș cu pana. Se adaugă apă, care nu va acoperi complet aceste două rânduri de găluşte. Vasul va fi acoperit cu un capac ermetic, care va fi ridicat numai atunci, când se aude cum se prăjesc. Asta înseamnă că sunt gata. Găluştele se scot din vas, se ung cu untură, şi peste ele se presară brânză, mac sau nucă cu zahăr.

Bunica ANA STYAZNY, n. 1951

KYSNUTIE HALUŠKE

1 kg múky, 50 g droždia, sol, 3 dl vody, 2 dl mlieka, 1 lyžica cukru, 1 lyžica oleja

Postup:

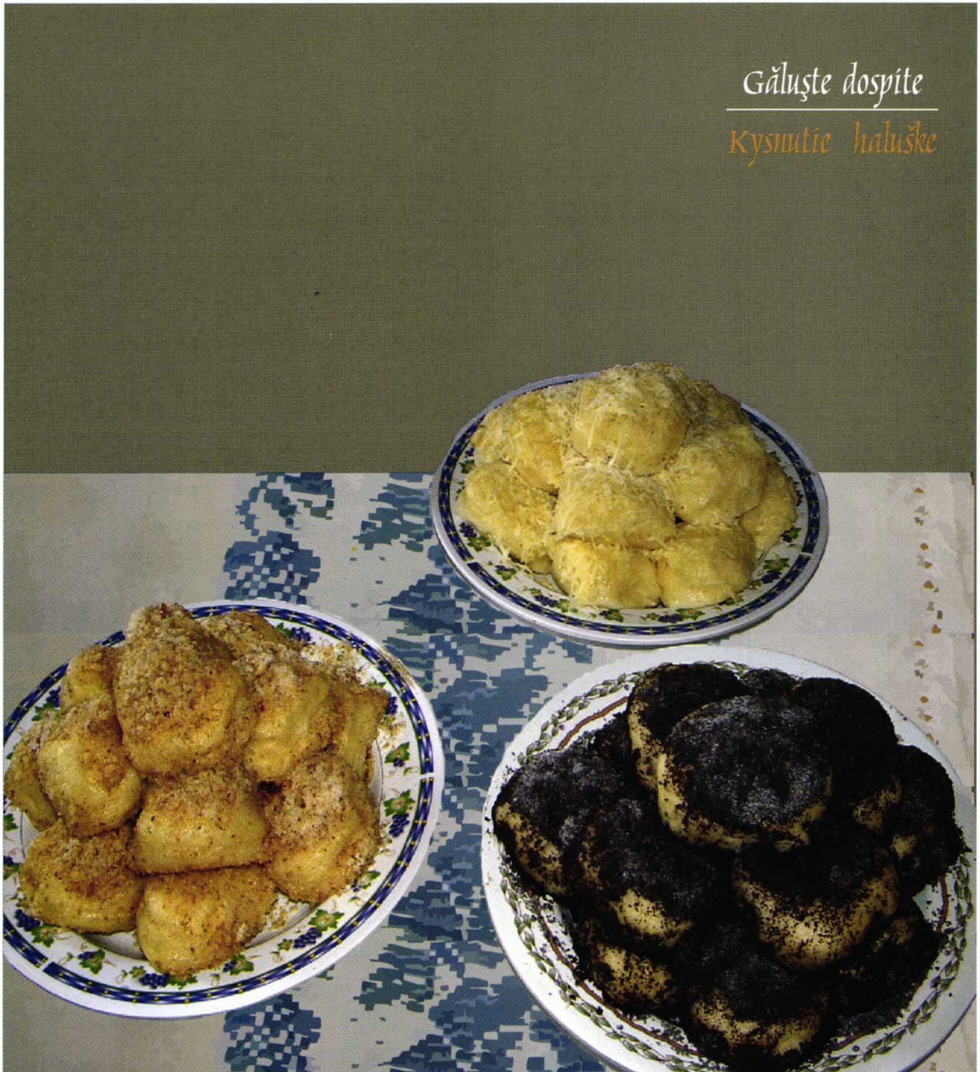
Vypracujeme cesto a necháme ho kysnút. Ked cesto pokysne, rozvalká sa na lopári a povykrajuje sa formou. Kto nemá formu, použije pohár. Ked trochu postoja, dajú sa varit do pavni, ktorá sa prv pomastí a halušky sa do nej poukladajú dookola na dva rady a každý rad sa pomastí pierkom. Doleje sa voda, nesmie ich celkom prikryt, potom sa panvica zakryje pokrievkou. Kým sa varia, pokrievka sa nesmie zdvihnút ani raz. Ked zacnú škvrcat, znamená, že sú uvarené. Vyberú sa, pomastia a posypú sa bryndzou, makom alebo mletými orechami s cukrom.

Stará mama ANNA ŠTASTNÁ, n. 1951

https://biblioteca-digitala.ro

Găluște dospite

Kysnutie haluške



https://biblioteca-digitala.ro

GĂLUŞTE SLOVĂCEŞTI

1 l apă, 1 lingură sare, 50 gr drojdie, 2 kg făină, 1 ou

Preparare:

Toate aceste ingrediente se amestecă şi se frământă uşor după care se lasă la dospit 15 minute. După ce aluatul a dospit se face o pătură de 2 cm, se taie cu o formă specială în cerculeţe. Formele tăiate se lasă la dospit 10 minute. Se aşează în tigaie, se ung cu unsoare fiecare, cu pensula, după care se toarnă un pahar de apă peste ele. Apoi se pun la foc şi se lasă 15 minute. Tigaia trebuie închisă cu un capac ermetic care nu se deschide până nu se aude cum se prăjesc. La sfârşit se scot din tigaie şi se presară, după preferinţe: cu mac, nucă, brânză dulce sau cacao.

Bunica MÁRIA LEŠTANOVÁ, n. 1954

SLOVENSKIE HALUŠKE

1 l vody, 1 lyžica soli, 50 g droždia, 2 kg múky, 1 vajce

Postup:

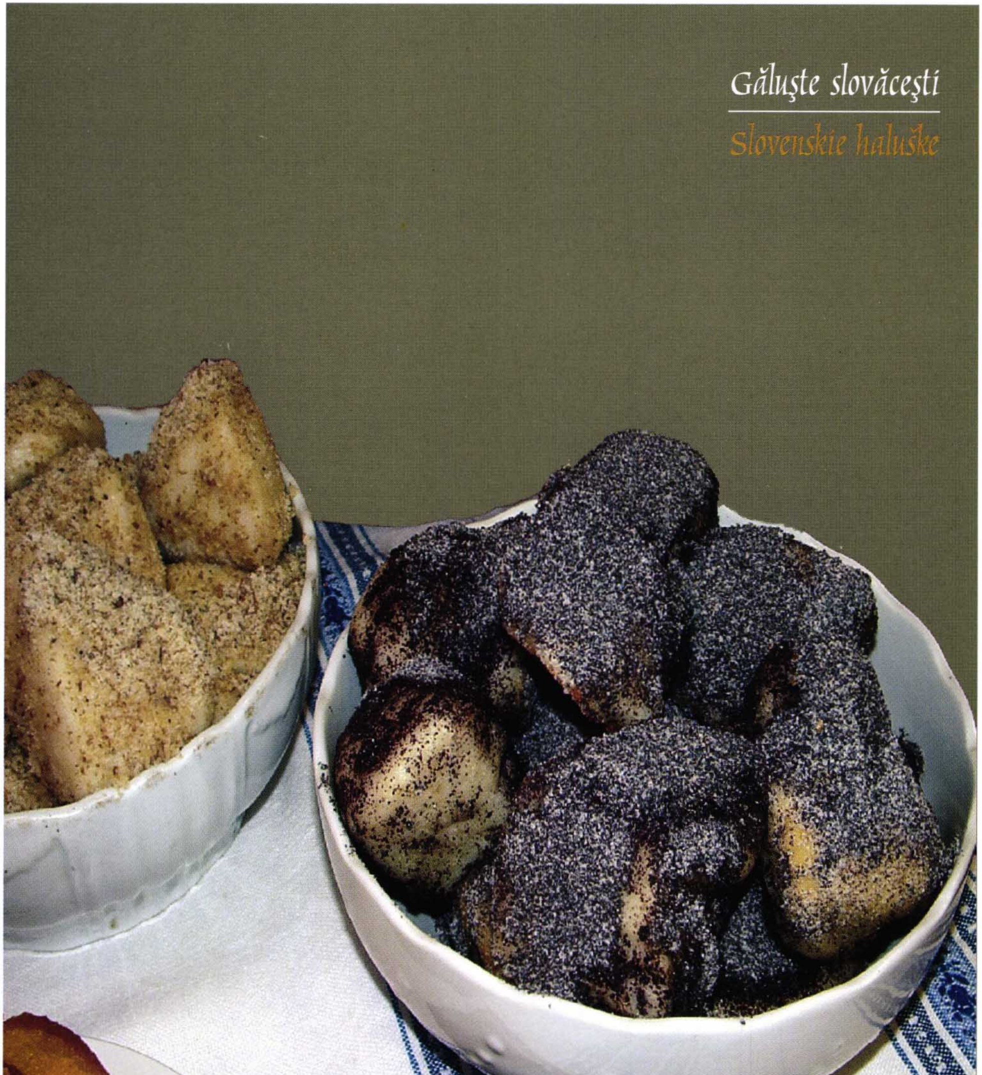
Zlahka sa všetko zmiesi dovedna a nechá sa kysnút 15 minút. Vykysnuté cesto rozvalkáme na 2 cm hrúbku a vykrajujeme s okrúhlou formou kruhy, ktoré necháme kysnút ešte 10 minút. Potom sa halušky poukladajú do nádoby. Za pomoci pierka potrieme každú halušku mastou a zalejeme ich pohárom vody. Varia sa 15 minút. Nádoba musí mat priliehavý vrchnák. Vrchnák zdvihneme, len keď pocut, že sa pražia. Hotové halušky sa vyberú a posypú podla chuti makom, orechami, tvarohom, alebo kakaom.

Stará mama MÁRIA LEŠTANOVÁ, n. 1954

https://biblioteca-digitala.ro

Găluşte slovăceşti

Slovenskie haluške



https://biblioteca-digitala.ro

GHERHENE

A fost o prăjitură des întâlnită la familiile sărace din regiunea noastră. Se cocea din făină de mălai la începutul secolului trecut.

Preparare:

Se lasă făina de mălai cu un pic de apă să crească aproximativ 3-4 ore şi cu lingura se pune pe tava unsă în cuptorul încălzit.

Bunica ZUZANA MADARASZOVÁ, n. 1941

GERHEN

Bol to zákusok chudobných rodín z nášho regiónu. Piekli sa z kukuričnej múky začiatkom minulého storočia.

Postup:

Kukuricná múka sa nechá postát vo vode asi 3-4 hodiny a potom sa kladie lyžicou na vymastený plech a vloží sa do teplej pece upiect.

Stará mama ZUZANA MADARÁSOVÁ, n. 1941

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

MELCIŞORI

30 dk untură sau osânză, 30 dk nucă macinată, 80 dk făină, 3 dl lapte

Preparare:

Nuca se amestecă cu lapte, zahăr şi puţină lămâie. Din făină, untură şi lapte se frământă aluatul, care vine împărţit în două, se întinde şi deasupra se pune compoziţia din nucă. Se rulează obţinând două rulade, care le vom tăia pe lăţime. Pe melcişorii copţi presărăm zahăr pudră.

Bunica ANA LELIKOVÁ, n. 1949

SLIMÁKE

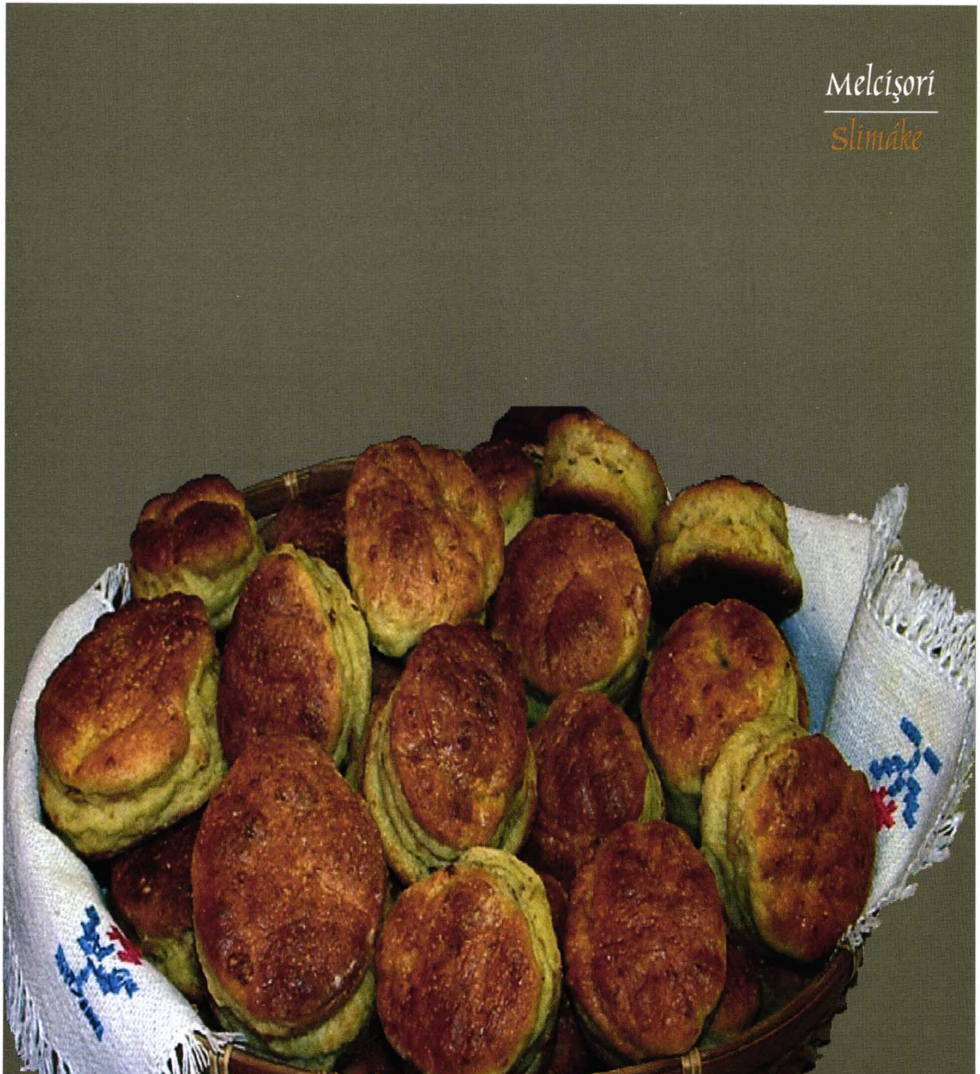
30 dk masti alebo sadla, 30 dk mletých orechov, 80 dk múky, 3 dl mlieka

Postup:

Do orechov sa položí mlieko, citrón aj cukor. Zamiesi sa, dá sa mast a potom sa sype múka aj sa kladie mlieko. Ked sa zamiesi, prepolí sa na polovicu a rozvalká sa a na rozvalkanú lokšu sa položia na obidva kusy orechy. Potom sa zakrúti a krája sa po šírke. Pokladie sa na "tapšu" (plech) a dá sa upiect. Ked sa upecú, posypú sa mletým cukrom.

Bunica ANNA LELIKOVÁ, n. 1949

https://biblioteca-digitala.ro



https://biblioteca-digitala.ro

MINCIUNELE

3 ouă, 1 lingură zahăr, un vârf de cuţit de sare, făină cât cuprinde să fie aluatul potrivit

Preparare:
Aluatul îl împărţim în bucăţi - ca o minge mică - pe care le întindem subţire şi le decupăm în formă de spirale, pe care le răsucim şi punem în untură fierbinte pentru a le prăji. Pe minciunelele prăjite presărăm zahăr pudră.

Bunica MÁRIA KRÁTKY, n. 1936

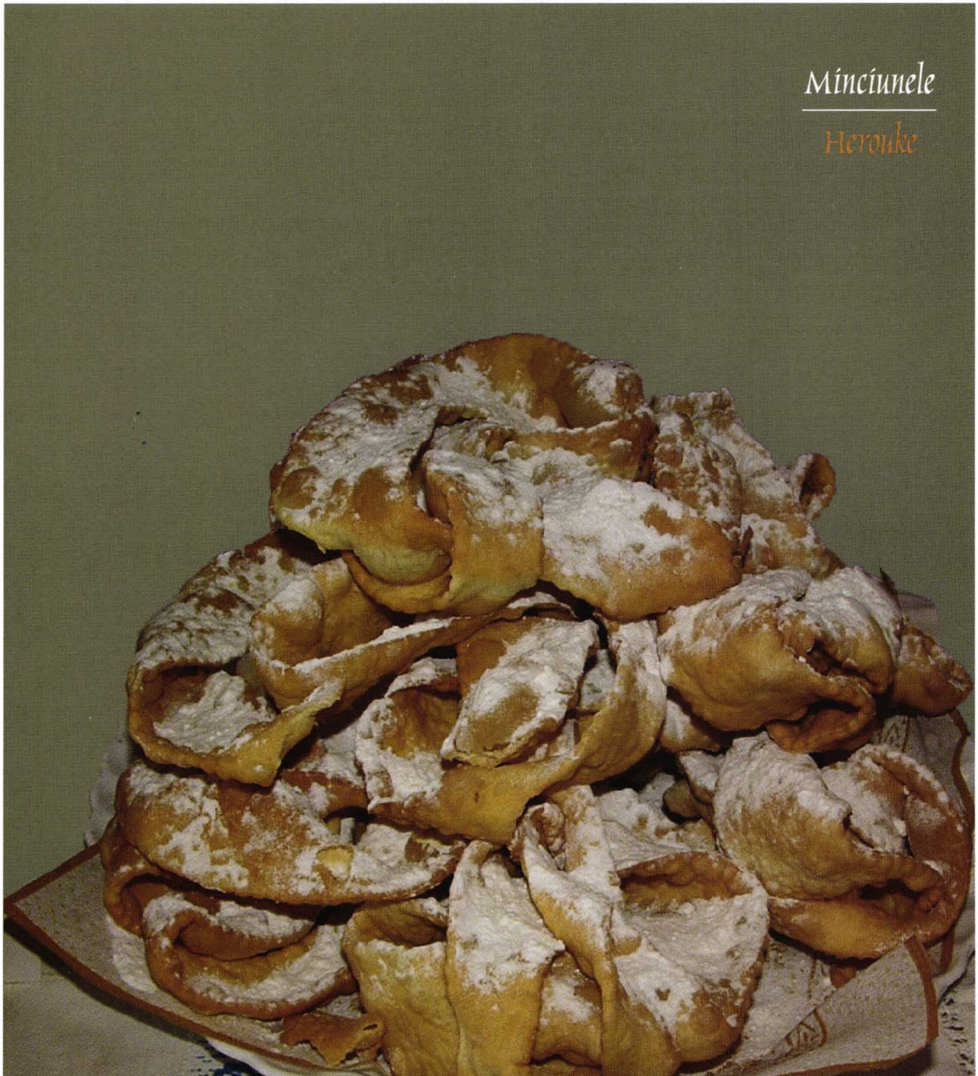
HEROUKE

3 vajcia, 1 lyžica cukru, na vrch nožíka soli, múku, koľko popije, žeby nebolo ani tvrdé ani makké.

Postup:
Zamiesi sa a rozdelí na buchticky, potom sa rozvalkajú na tenko a sa krájajú na kruhy. Tieto sa zakrútia a potom sa položia do masti. A keď sa upražia, posypujú sa mletým cukrom.

Stará mama MÁRIA KRÁTKA, n. 1936

https://biblioteca-digitala.ro



https://biblioteca-digitala.ro

MINCIUNELE

5 ouă întregi, albuşul bine bătut, 3 linguriţe de zahăr pudră, 2 linguriţe de smântână dulce, 2 linguriţe de ţuică, făină atât cât aluatul să fie pentru tăiţei

Preparare:

Din toate ingredientele se fac zece foi (pături), care se taie cu pintenul fâşii şi se prăjesc în untură. Se presară cu zahăr pudră.

Bunica ZUZANA KARKUŠOVÁ, n. 1932

HEROUKE

5 vajec (bielky dobre vyšľahať), 3 lyžičky práškového cukru, 2 lyžičky sladkej smotany, 2 lyžičky páleného, múku-koľko poberie, aby cesto bolo ako na rezance

Postup:

Z vypracovaného cesta urobíme 10 lokší, tieto rozkrájame želiezkom na pásy. Vo vriacej masti ich vypražíme a práškovým cukrom posypeme.

Stará mama ZUZANA KARKUŠOVÁ, n. 1932

https://biblioteca-digitala.ro

Minciunele

Herouke

https://biblioteca-digitala.ro

PLĂCINTĂ CU SCOACĂ (BRĂNZA DULCE DE VACĂ)

Aluat: 250 ml lapte, 1 ou, 0.5 kg făină, 20 g drojdie, 50 g zahăr, 2 linguri ulei, 50 g unt, puţină sare
Toate se framântă împreună şi se lasă la dospit cca. 30 de minute. Aluatul întins se va pune pe o tavă unsă.

Umplutura: 1 kg de scoacă (brânza dulce de vacă), 200g zahăr, 5 plicuri zahăr vaniliat, 4 ouă, 4 linguri făină, 100g stafide

Preparare:
Toate se amestecă şi se întinde peste aluat. 200ml de smântână se amestecă cu 2 ouă şi se întinde peste scoacă. Se coace cca. 45 de minute în cuptorul ţărănesc.

Bunica JUDITA ZELENÁKOVÁ, n. 1948

TVAROŽNÍK

Cesto: 250 ml mlieka, 1 vajce, 0,50 kg múky, 20 g droždia, 50 g cukru, 2 lyžice oleja, 50 g masla, štipka soli.
Zamiesi sa; nechá sa kysnút asi 30 minút; vyvalká sa a položí na pomastený plech.

Plnka: 1 kg tvarohu, 200 g cukru, 5 vaniliek, 4 vajcia, 4 lyžice múky, 100 g hrozienok

Postup:
Zmiešat a roztriet po ceste. 200 ml kyslej smotany a 2 vajcia sa vymiešajú a natrú na tvaroh. Pecie sa asi 45 minút v sedliackej peci.

Stará mama JUDITA ZELENÁKOVÁ, n.1948

https://biblioteca-digitala.ro

Plăcintă cu scoacă

Tvarožník

https://biblioteca-digitala.ro

PLĂCINTĂ ÎNTINSĂ

1 kg făină, sare, apă cât cuprinde, ca să fie aluatul potrivit de moale

Umplutura: mac, nucă, varză, mere, dovleac, brânză, etc.

Preparare:

Se fac 6 pături, se stropesc cu untura topită şi se întind de margini de 3 ori, până se fac ca o foiţă. Se rup marginile, se pune umplutura şi se fac sul, pe un prosop de cânepă. Se coc la un foc iute, unse deasupra cu un ou bătut. După coacere, cele dulci se pudrează cu zahăr vanilat.

Reteta este de la MÁRIA BENCÍKOVÁ, n. 1948

TAHANÝ REJTEŠ

1 kg múky, sol, voda - kolko poberie, aby cesto bolo primerane mäkké

Plnka: mak, orechy, kapusta, tekvica, bryndza a i.

Postup:

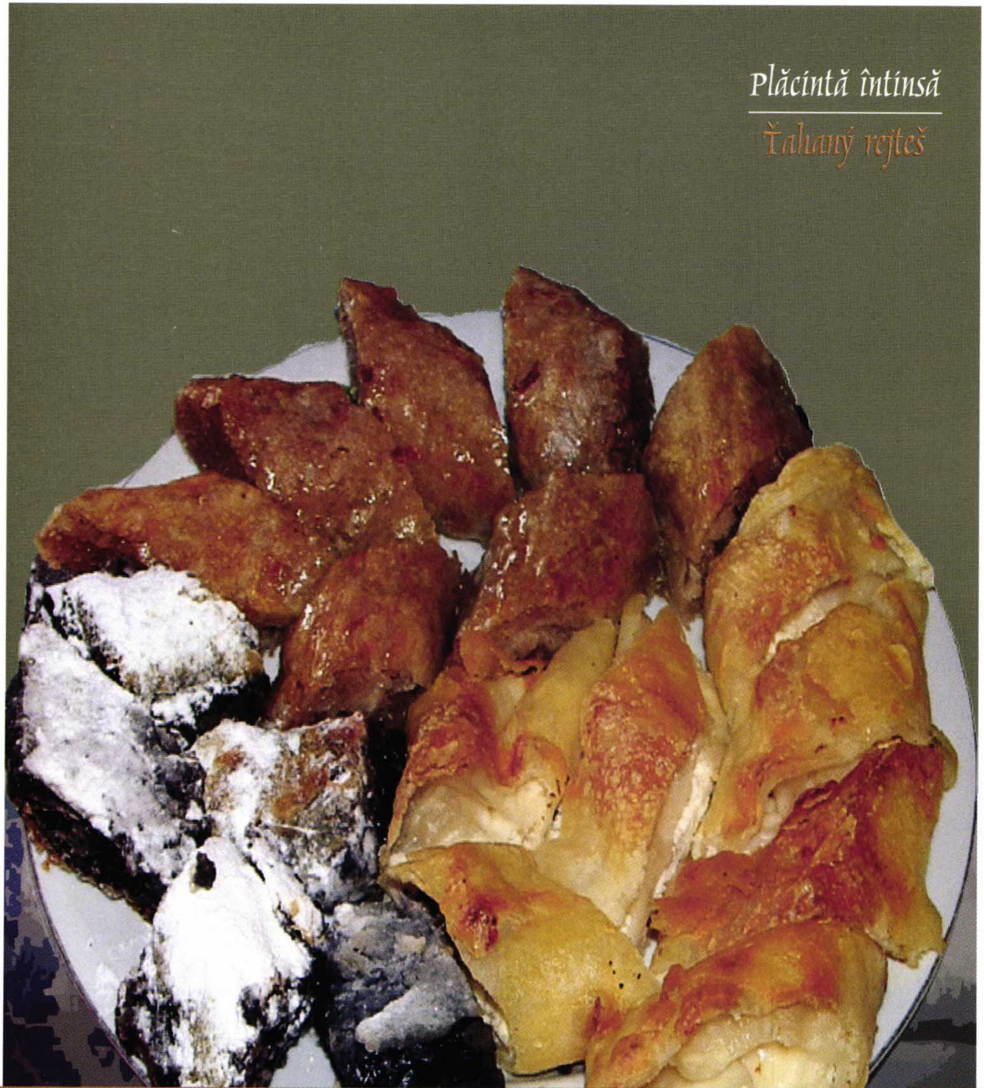
Urobí sa 6 lokší. Každú lokšu osobite roztiahneme na veľkosť stola tak, aby presvitala. Roztiahnutá lokša sa pokropí rozpustenou masťou. Okraje sa obtrhajú dookola. Položí sa plnka a za pomoci obrusa, na ktorom sa cesto rozťahovalo, všetko sa skrúti dovedna. Po upečení sa rejteše so sladkou plnkou môžu posypať práškovým vanilkovým cukrom.

Recept pochádza od MÁRIE BENČÍKOVEJ, n. 1948

https://biblioteca-digitala.ro

Plăcintă întinsă

Ťahaný rejteš



https://biblioteca-digitala.ro

POGĂCELE CU CARTOFI

500 g făină, 30 g drojdie, 0.125 l lapte, 200 g cartofi fierţi şi zdrobiţi, 80 g margarină, 80 g zahăr, 1 ou, ½ linguriţă sare

Preparare:

Făina se freacă cu margarină, se adaugă zahărul, sarea, cartofii fierţi. Se frământă. Se adaugă oul, drojdia înmuiată în lapte şi se frământă totul din nou. Aluatul se lasă 1 oră la dospit. Dupa ce a dospit, se întinde aluatul cam la o grosime de 2 cm şi cu un pahar potrivit se formează pogăcelele şi se pun în tava unsă. Partea de sus a pogăcelelor se unge cu ulei sau unsoare după care se pun la copt.

Bunica MÁRIA PROKOPOVÁ, n. 1942

KRUMPLOVJE BAGÁNE

500 g múky, 30 g droždia, 0.125 l mlieka, 200 g uvarených a rozdrobených zemiakov, 80 g margarínu, 80 g cukru, 1 vajce, ½ lyžičky soli

Postup:

Múka sa zmieša s margarínom, pridá sa cukor, soľ a uvarené zemiaky. Toto sa vymiesi. Potom sa pridá vajce, rozmočené droždie v mlieku a znova sa miesi. Cesto sa nechá 1 hodiny kysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na 2 cm hrúbku a s pohárom vykrajujeme „bagáne", ktoré kladieme na vymastený plech. Každý „bagáň" po vrchu potrieme masťou alebo olejom. Dáme piecť.

Stará mama MÁRIA PROKOPOVÁ, n. 1942

https://biblioteca-digitala.ro

Pogăcele cu cartofi

Krumpl'ovje bagáne

https://biblioteca-digitala.ro

POGĂCELE CU JUMĂRI

50 dk jumări sărate, 75 dk făină, puţină drojdie, o lingură sare, 2 ouă

Preparare:

Din 50 dk de făină se frământă un aluat moale cu drojdie, sare, ouă, lapte. Jumările se frământă cu 25 dk de făină. Se întinde aluatul şi deasupra se întind jumările după care totul vine împăturit. Un timp se lasă să se odihnească. Aluatul odihnit va fi din nou întins şi se vor decupa pogăcelele, care vor fi unse cu ou.

Bunica MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

ŠKVARKOVIE BAGÁNE

50 dk slaných oškvarkov, 75 dk múky, trochu droždia, za lyžicku soli, dve celé vajcia

Postup:

50 dk múky sa zamiesi s droždím, solou, vajcami a mliekom na mäkko. Do oškvarkov sa zamiesi 25 dk múky. Cesto sa rozvalká, potrie sa oškvarkami a pohýba. Nechá sa dobre oddýchnut a potom sa rozvalká a robia sa "bagánike", ktoré sa potrú povrchu vajcom a upecú.

Stará mama MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

https://biblioteca-digitala.ro

Pogăcele cu jumări

Škvarkovie bagáne

https://biblioteca-digitala.ro

POGĂCELE CU JUMĂRI

1 kg jumări, 1 kg făină, 4 gălbenuşuri în lapte, 3 dk drojdie, sare pentru jumări şi 4 mâini de făină pentru jumări

Preparare:

Se face un aluat, care va fi întins de 3 ori. De fiecare dată se lasă 15 minute să se odihnească. După ultima întindere, a 3-a, se vor decupa pogăcelele.

Bunica ANA STYAZNY, n. 1951

ŠKVARKOVIE BAGÁNE

1 kg oškvarkov, 1 kg múky, 4 žltky do mlieka, 3 dk droždia, sol do škvarkov, 4 hrste múky do oškvarkov

Postup:

Trikrát rozvalkat, po každom rozvalkaní má stát 15 min. Po tretom rozvalkaní sa urobia "bagáne" a dajú sa upiect.

Stará mama ANNA ŠTASTNÁ, n. 1951

https://biblioteca-digitala.ro

Pogăcele cu jumări

Škvarkovie bagáne

https://biblioteca-digitala.ro

SPRIŢKE

0.5 l lapte, 0.5 kg făină, 1 linguriţă margarină, 4 ouă

Preparare:

Se fierbe împreună laptele cu făina, iar dupa răcire se adaugă margarina şi ouăle. Aluatul se pune într-o formă, spritik - un fel de tub prevăzut la capăt cu o rozetă - şi prin apăsare se împinge aluatul direct în unsoarea fierbinte pentru a se prăji.

Bunica ANA ROSKOŠOVÁ, n. 1946

ŠPRICKE

0.5 l mlieka, 0.5 kg múky, 1 lyžicka margarínu, 4 vajcia

Postup:

Uvarí sa spolu mlieko s múkou. Keď vychladne, pridajú sa vajcia a margarín. Takto získané cesto sa vloží do "špricíka," tlačidlom sa cesto vytláča rovno do vriacej masti, aby sa pražilo.

Stará mama ANA ROSKOŠOVÁ, n. 1946

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

TĂIŢEI CU MAC

1 ou, 2 linguri sare, ½ l apa călduţă, făină cât cuprinde

Preparare:

Se amestecă totul şi se framântă bine. Se întinde o foaie, dupa care se taie tăiţeii de aproximativ 5-6 mm. Se fierb în apă clocotită cu sare. Când sunt gata, se ridica la suprafaţa apei. Se scot şi se lasă să se scurgă de apă. Se clătesc cu apă rece şi se stropesc cu untură, dupa aceea se amestecă bine.

După care se adaugă dupa gust: mac, brânză, nuci.

Bunica ANA MAZÚCHOVÁ, n. 1930

MAKOVIE HALUŠKE

1 vajce, 2 lyžice soli, ½ l letnej vody, múka - koľko poberie

Postup:

Všetko dobre vymiesime.Rozvalkáme.Lokšu pokrájame asi na 5 –6 mm dlhé rezance.Varíme ich v slanej vode.Ked´ sú halušky uvarené, zdvihnú sa na povrch vody. Vyberú sa a nechajú odtiect. Opláchneme ich studenou vodou, omastíme a dobre pomiešame.

Posypeme makom alebo podla chuti bryndzou alebo orechami.

Stará mama ANNA MAZÚCHOVÁ, n. 1930

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

TĂŞCUŢE

500 g făină, 2 ouă, 20 g sare, 1 cană apă călduţă

1 cană dulceaţă de prune, 5 linguri unsoare, 200 g pesmet sau gris, 200 g zahăr

Preparare:

Aluatul se face din 500 g făină, 2 ouă şi o cană de apă calduţă, cu 20 g sare. Se frământă, se face un aluat tare. Se întinde o pătură rotundă, se îndoaie pe jumatate; pe o jumatate se pune dulceaţă de prune şi se pune cealaltă jumătate peste ea, apoi se separă cu degetele şi se taie cu pintenul. Se pun la fiert, se scot şi se ung cu untură şi se presară pesmet sau gris.

Bunica ZUZANA BARTOLOMEJOVÁ, n. 1936

PIROHE

500 g múky, 2 vajcia, 20 g soli, 1 pohár teplej vody

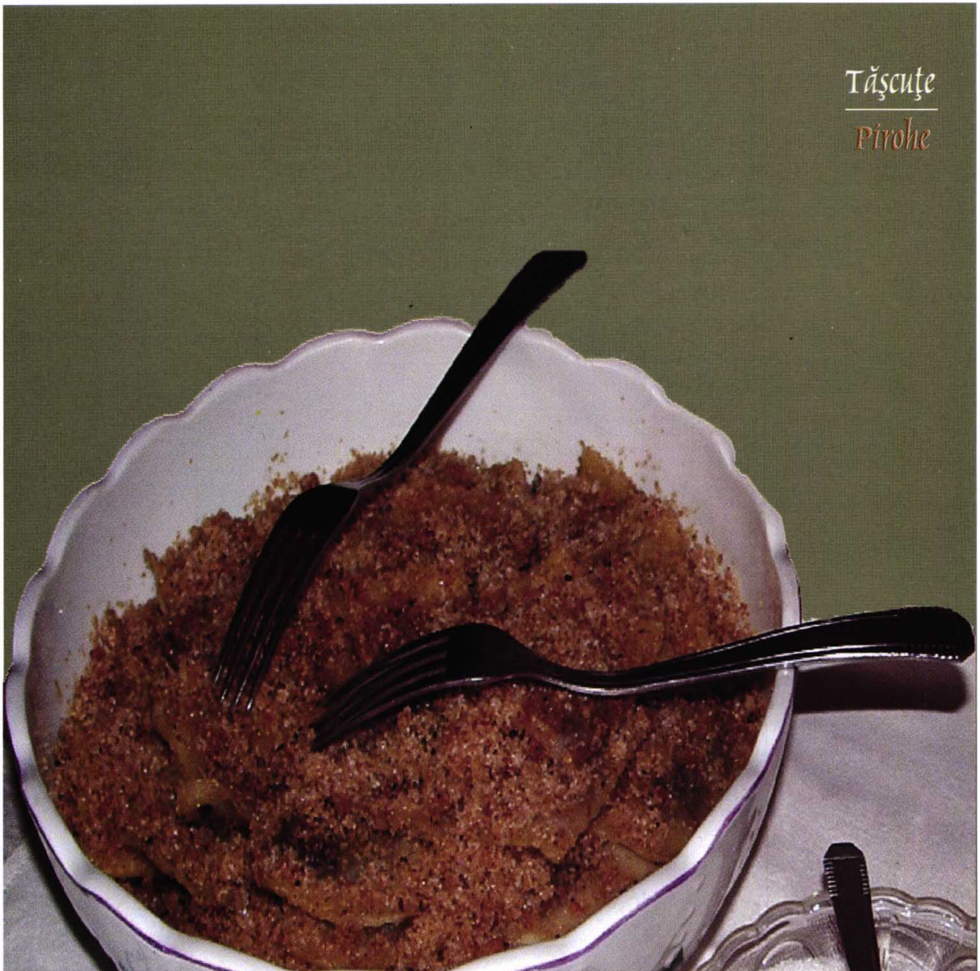
Slivkový lekvár, 5 lyžíc masti, 200 g strúhanky alebo krupice, 200 g cukru

Postup:

Z múky, vajec , soli a vody vypracujeme tuhé cesto, ktoré rozvalkáme a prehneme na polovicu. Na jednu polovicu sa pouklad á na vzdialenost po lyžicke slivkového lekváru a druhou polovicou sa prikryje. Okolo každej gulôcky lekváru popritlácame cesto prstami a potom pirohy vykrajujeme želiezkom. Dajú sa varit do vrelej vody. Po uvarení sa omastia a posypú strúhankou alebo krupicou.

Stará mama ZUZANA BARTOLOMEJOVÁ, n. 1936

https://biblioteca-digitala.ro



https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Redactor responsabil / zodpovedný redaktor:
Dr. Elena Rodica COLȚA

Traduceri din limba slovacă / preklad:
prof. Maria STEFANKOVA

Concept & layout: Adelina STOENESCU

Volum realizat cu concursul elevilor claselor a VII- E şi IX- C de la Liceul Slovac „Jozef Gregor Tajovski" din Nădlac

Zbierka bola uskutočnená žiakmi VII E, VII D a IX C triedy zo Školského strediska „Jozefa Gregora Tajovského" z Nadlaku

https://biblioteca-digitala.ro

Complexul Muzeal Arad
Piata George Enescu 1, 310131 Arad
www.museumarad.ro

RNMR
REȚEAUA NAȚIONALĂ A MUZEELOR DIN ROMÂNIA
www.muzee.org

https://biblioteca-digitala.ro